



Pierre Oteiza

Eleveur, artisan salaisonier
Dans la Vallée des Aldudes au Pays Basque



Pierre Oteiza SARL
Route d'Urepel
64430 LES ALDUDES

Tél. 00 33 559 37 56 11
Fax. 00 33 559 37 55 01
Email : contact@pierreoteiza.com

www.pierreoteiza.com



Qui est Pierre Oteiza ?



Fils d'agriculteur, Pierre Oteiza est aujourd'hui éleveur-producteur et artisan charcutier implanté dans son village natal des Aldudes (300 habitants environ), au Pays Basque, à une cinquantaine de kilomètres de Bayonne en pleine montagne pyrénéenne.

Dès l'âge de 15 ans, en vue de préparer son CAP de boucher, Pierre OTEIZA part à Paris en apprentissage chez son oncle, qui exerçait ce métier. Il obtiendra son diplôme et travaillera à ses côtés pendant cinq ans.

Au terme de cette expérience, Pierre OTEIZA revient aux Aldudes pour gérer la ferme familiale qui comprend 200 brebis laitières de race "manech tête noire", 10 blondes d'Aquitaine et 30 porcs traditionnels élevés en liberté.

En complément de cette activité, il travaille dans une charcuterie artisanale voisine.

En 1987, très attaché à sa vallée natale, et persuadé des atouts qu'elle porte en elle, il décide de créer avec son épouse Catherine son entreprise appelée "Gastronomie de la Vallée des Aldudes" dont l'objectif toujours actuel est de travailler avec les producteurs locaux (porcs, brebis, truites, fromages...).

L'entreprise démarre avec un atelier de transformation de jambons secs et de salaisons, complété d'une conserverie ainsi qu'un magasin de vente à Saint-Jean-Pied-de-Port.

Trois salariés accompagnent alors Pierre OTEIZA dans les débuts de cette aventure.



L'année suivante, il découvre, à l'occasion du salon de l'Agriculture de Paris, les derniers spécimens d'une **race locale de porcs** : le porc pie noir du Pays Basque, dit **Porc Basque**. Il décide d'en acheter deux pour les ramener aux Aldudes, avec un désir d'observer son comportement en montagne et de voir sa production relancée localement. En 1990, avec quelques éleveurs passionnés, il met en place l'association des éleveurs de porc basque "le porc basque dans la Vallée des Aldudes".



En 1992, Pierre Oteiza investit pour mettre son atelier aux normes européennes ; l'entreprise obtient l'agrément **CEE sous le numéro 64 016 001**. Elle compte alors 8 salariés. Une année plus tard, elle change de statut pour devenir la SARL Pierre Oteiza et ouvre successivement des boutiques à Capbreton, Hossegor, Ainhoa, Saint-Jean-de-Luz, Bordeaux et Paris.

Par ailleurs, Pierre Oteiza s'associe, en 2000, avec 4 artisans charcutiers du Pays Basque pour créer un séchoir à jambons : **le séchoir collectif de la vallée des Aldudes**. Le séchoir est également ouvert aux particuliers, aux restaurateurs et aux fermiers de la région. Il emploie alors 3 salariés.



En 2001, la SARL OTEIZA compte plus de 30 salariés. La filière porc basque, forte d'une cinquantaine de producteurs, lui fournit près de 2000 porcs par an. A cette époque, l'entreprise et les producteurs décident de s'engager dans une démarche de reconnaissance du porc basque et de son jambon en Appellation d'Origine Contrôlée.



A nouveau en 2004, la SARL Oteiza investit pour moderniser et agrandir ses installations de production. Inaugurée en octobre 2004, cette réalisation permet de doubler la surface de production et de travailler avec plus d'aisance.

En 2007, la SARL Oteiza renforce son implantation à Paris et ouvre en novembre une nouvelle boutique au boulevard Saint Michel suivie en 2009 de celle de Biarritz.

Elle obtient en **mai 2008** l'agrément de son atelier de transformation, du Séchoir Collectif des Aldudes et de l'abattoir intercommunal de Saint-Jean-Pied-de-Port pour l'exportation de viandes porcines vers **le Japon**. Ces agréments, que peu d'outils possèdent en France, lui permettent d'exporter jambons, saucissons et viande fraîche auprès de ses clients restaurateurs nippons.

Au printemps 2009, le Séchoir Collectif des Aldudes engage d'importants travaux d'extension lui permettant de doubler sa capacité de production. A cette occasion, il couvre son toit de 400m² de panneaux photovoltaïques. Le Séchoir Collectif des Aldudes emploie désormais 5 salariés.

En 2009, la SARL Oteiza et le Séchoir Collectif des Aldudes obtiennent l'agrément de leurs outils pour **l'exportation vers le Canada**.

Par ailleurs, soucieuse de conforter ses acquis et de valoriser son savoir-faire, l'Entreprise Pierre Oteiza s'engage dans la démarche appelée "**Destination Développement Durable**"

Elle conforte ainsi son ancrage local, ses actions pour la préservation de son environnement et son souci d'un développement harmonieux et maîtrisé.



En 2010, l'Entreprise et la Filière du porc basque redoublent d'efforts dans leur démarche de reconnaissance en **Appellation d'Origine Contrôlée** : c'est l'année du Kintoa, nom emblématique choisi par les éleveurs pour couronner leurs produits phares "jambon sec" et "viande" issus de porcs de race basque.



A ce jour, Pierre Oteiza emploie une cinquantaine de salariés dont 25 aux Aldudes, et propose **en direct** ses jambons, salaisons et plats cuisinés dans ses **10 boutiques**.

Les ventes s'effectuent également **sur Internet, par correspondance** ainsi que **dans quelques salons et foires** (salon d'agriculture à Paris et à Bordeaux, foire de Metz,...)

Pierre Oteiza a également tissé un **réseau de partenaires** ou de **revendeurs** dans les épicerie fines et restaurants haut de gamme, en France, en Europe (Belgique, Luxembourg, Angleterre, Norvège,...), en Asie du Sud Est (Japon, Hong Kong,...) et sur le continent nord américain (Canada).



Notre savoir-faire commercial

Entouré d'une équipe de femmes et d'hommes jeunes, dynamiques et enthousiastes, Pierre OTEIZA souhaite faire connaître et partager son savoir-faire d'éleveur et d'artisan au service de la gastronomie de sa Vallée.

L'activité commerciale privilégie la **vente directe** aux consommateurs, afin de pouvoir faire déguster et apprécier ses produits :



Boutique des Aldudes

***dans ses 10 boutiques** Paris St Michel, Paris Madeleine, Bordeaux, Capbreton, Bayonne, Biarritz, St Jean de Luz, St Jean Pied de Port, Ainhoa et Les Aldudes



Boutique St Michel



Salle St Michel

*** sur des foires et salons** (Salon de l'agriculture à Paris et Bordeaux, Foire de Metz, salon des coqs d'or, Mouchin (59),...)

*** Par correspondance et par Internet**



Notre savoir-faire commercial

* En élaborant des buffets et des cocktails pour 150 à 2000 personnes à l'occasion de manifestations (Tournoi des 6 Nations de Rugby, Garden Party à l'Elysée, Ministère de la Justice,...)



Pierre Oteiza établit également un **rapport direct et privilégié** avec ses **clients professionnels** en France et à l'exportation (Angleterre, Irlande, Norvège, Canada, Hong Kong, Japon..).

Ces partenaires, qu'ils soient **revendeurs** (épicerie fines, boucheries, charcuteries,...) ou qu'ils **transforment** (restaurants haut de gamme, traiteurs,...) sont à leur tour, des **ambassadeurs** de l'Entreprise, de ses produits et de sa vallée.



Les valeurs essentielles de Pierre Oteiza



Soucieux de privilégier la relation humaine et le contact direct avec ses clients, Pierre Oteiza a su insuffler à son équipe ses valeurs essentielles :

Travail, rigueur, respect, simplicité et convivialité.

Depuis le début de l'aventure, sa démarche est portée par ces engagements :

Prendre le temps de bien élever les porcs afin de respecter leur bien être et leur mode de vie en plein air.

Patience afin d'affiner jusqu'à leur pleine maturité les jambons et saucissons pour en obtenir le meilleur

Respecter le produit et la passion du goût

Sa phrase fétiche : laisser le temps ...au temps !



Le porc basque, la filière

Le porc basque

Appelé également porc pie noir du Pays basque, le porc de race basque fait partie des 6 races locales rustiques françaises répertoriées avec le porc gascon, le porc limousin, le porc corse, le porc blanc de l'ouest et le porc de Bayeux.

Le porc pie noir du Pays basque peuplait naguère l'ensemble du Pays basque de part et d'autre des Pyrénées, une partie du Béarn et des Hautes Pyrénées.

Frappée d'extinction et déclarée en voie de disparition en 1981 par le Ministère de l'Agriculture, cette race doit sa survie à une poignée d'éleveurs accrochés à leurs exploitations de montagne et engagés dans la sauvegarde de ce patrimoine commun.

Le porc basque au grand air



Le porc basque se distingue par sa robe bicolore, noire et blanche, tête et cul noirs ; ses longues oreilles croisées sur le groin.



Il vit en liberté, en forêt, en montagne. Il s'abrite dans des cabanes en bois, rehaussées de fougère.

Il se nourrit principalement d'herbe et de fruits de saison comme les châtaignes, glands, fâines (de septembre aux premières neiges) et d'un complément de céréales non OGM amenées chaque jour par l'éleveur pour préserver son équilibre alimentaire.



Les grandes étapes de son élevage

De sa naissance à 2 mois

Sous les huttes de fougères, la truie basque nourrira 6 à 10 petits porcelets jusqu'à leur sevrage. Les porcelets pèseront alors 20kg.

De 2 à 14 mois

Une fois identifié, bouclé, tatoué, vacciné, le porc basque grandit en montagne en groupe de 40, sur des parcours d'herbe, de landes et de forêts. Afin de préserver les parcelles et leurs ressources, le nombre de porcs par hectare ne peut dépasser 40.

L'animal est tatoué sur ses 2 jambons et les 2 longes, gage de la traçabilité des produits finis.

L'anneau posé au niveau du groin permet de ne pas abîmer les parcours lors de la pâture des animaux qui se consacrent ainsi pleinement à l'entretien des parcelles montagneuses de leur zone d'élevage.

Entre 12 et 14 mois

arrivé à l'âge adulte, le porc pèse entre 140kg et 160kg.

Quelques chiffres de la Filière Porc basque

- 1981 Déclaration de l'espèce en voie de disparition et plan de sauvegarde par le Ministère de l'Agriculture en collaboration avec l'INRA : il reste 25 truies et 2 verrats en élevage en France.
- 1988 Pierre Oteiza (re)découvre le porc basque lors du Salon International de l'Agriculture de Paris.
- 1990 Création de l'association "le porc basque en vallée des Aldudes", elle regroupe alors 10 éleveurs.
- 1995 La race est déclarée sauvée. Elle est la première inscrite au LIGERAL, le livre généalogique des races locales de porcs. La filière compte 200 truies et 50 verrats, elle maîtrise, grâce à l'Institut Technique du Porc, la généalogie des différentes familles.
- 2000 La Filière compte 35 éleveurs, 820 carcasses sont produites.
- 2001 Dépôt de dossier de demande de reconnaissance en Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) auprès de l'INAO (Institut National des Appellations d'Origine).



- 2006 La Filière compte 50 éleveurs, 1900 carcasses sont transformées.
- 2007 La Filière compte 70 éleveurs, 450 truies et 60 verrats.
- 2009 La Filière compte 80 éleveurs, une quinzaine de transformateurs fermiers. 2000 carcasses sont transformées.
- 2010 Une commission d'enquête de l'INAO est accueillie pour la 3ème fois aux Aldudes au mois d'avril, elle poursuit son travail en vue de la délivrance de l'AOC. Forte de son histoire séculaire, la Filière décide de (re)donner le nom de **Kintoa** aux jambons secs et à la viande fraîche issus des porcs de race basque.



D'où vient le nom KINTOA ?



Le Kintoa, en langue basque se traduit en français par "Pays de Quint" et en espagnol par "Quinto Real".

Situé à l'extrémité de la Vallée des Aldudes, entre l'Espagne et la France, le Kintoa est un territoire de 2500 ha dont les frontières définitives ont été fixées par le Traité des Pyrénées, signé à Bayonne en 1856.

Le Kintoa était le pays où l'on payait "le droit de quint", la quinta en espagnol. Le berger basque s'acquittait ainsi d'un "droit de pacage" au Roi de Navarre pour avoir le droit de faire pâturer ses porcs sans les forêts royales. Cet impôt était alors fixé au cinquième du troupeau.

Ces 2500 hectares sont aujourd'hui riches en forêts et pâturages où les bêtes viennent encore en transhumance.

C'est en l'honneur de ce territoire riche et nourricier que les éleveurs de porc basque de la vallée des Aldudes ont voulu donner le nom de Kintoa au jambon sec et à la viande fraîche, issus du porc de race basque.

Le dernier vestige de cette période "féodale" s'appelle "la marque" d'Urepel. Cette grande fête a lieu le troisième samedi de mai. Elle rassemble, autour du Préfet des Pyrénées Atlantiques et du Gouverneur de la Navarre Espagnole, de nombreux éleveurs de la Vallée des Aldudes. A cette occasion, les animaux sont marqués au fer rouge avant leur départ en estive vers les riches pâturages du Kintoa.